STANDMIXER
Edelstahl
für Cocktails, Smoothies, Shakes & mehr

850 Watt Power und ein Edelstahlmesser zum Eis crushen machen ihn zum echten Cocktail Profi! Der elegante Standmixer von Rommelsbacher kann aber noch mehr: leckere, gesunde Smoothies aus frischen Früchten, schaumige Milchshakes, pürierte Suppen und Saucen lassen sich angenehm schnell und einfach zubereiten. Der hochwertige Glaskrug fasst 1,8 Liter, durch die praktische Deckelöffnung können die Zutaten nach und nach eingefüllt werden, die Skalierung hilft beim Abmessen. Das übersichtliche, beleuchtete Bedienfeld und ein integriertes Sicherheitssystem gegen unabsichtliche Benutzung sorgen zudem für angenehm einfaches Handling und Sicherheit im Betrieb. Für die leichte Reinigung zwischendurch gibt es eine automatische CLEAN Funktion und zur gründlichen Endreinigung kann der Standmixer dann komplett zerlegt und die abnehmbaren Teile in die Spülmaschine gegeben werden. Ein edles Multitalent für die anspruchsvolle Küche!

Technische Daten:

- Type: MX 850
- 230 V ~ 850 W Ÿ Edelstahl
- kraftvoller Motor, stufenlose Drehzahlregulierung
- übersichtliches, beleuchtetes Bedienfeld mit verschiedenen Funktionstasten
- Ş‚moothie ‘Funktion für ein optimales Vermischen aller Zutaten
- Ç‚lean ‘Funktion zur einfachen Reinigung zwischen den Mixvorgängen
- Þ‚ulse ‘Funktion für kurzzeitig maximale Drehzahl zum stoßartigen Mixen/Zerkleinern
- Ì‚ce Crush ‘Funktion zum effektiven Zerkleinern von Eiswürfeln
- massiver 1,8 Liter Glaskrug mit Skalierung, abnehmbarer Deckel mit Nachfüllöffnung
- herausnehmbares 4-flügeliges Edelstahlmesser
- integriertes Sicherheitssystem gegen unabsichtliche Benutzung
- zur leichten Reinigung komplett zerlegbar, abnehmbare Teile spülmaschinengeeignet
- Abmessungen: 22 x 17 x 43 cm
- EAN: 40 01797 853103

R O M M E L S B A C H E R ElektroHausgeräte GmbH ▫ Rudolf-Schmidt-Str. 18 ▫ 91550 Dinkelsbühl, Deutschland
Telefon 09851 57580 ▫ Fax 09851 575859 ▫ e-Mail: info@rommelsbacher.de ▫ Internet: www.rommelsbacher.de
Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77 ▫ Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk